CARTA AO CLIENTE

Prezado Cliente,

Ficamos muito honrados e agradecidos pela escolha de nosso equipamento.

Neste manual você encontrará as informações necessárias para operar o equipamento de forma segura, para instalá-lo corretamente, e sobre como operá-lo e mantê-lo limpo. Observe-as com atenção para obter o máximo de sua Fatiadeira.

A instalação deverá ser feita de acordo com as instruções do fabricante e por pessoas qualificadas, respeitando as normas em vigor. Este equipamento foi desenvolvido e fabricado para exercer a função de fatiar pão de forma. Qualquer outra utilização é considerada imprópria.

Sua experiência e criatividade são insubstituíveis. Sinta-se a vontade para entrar em contato conosco em caso de dúvidas, críticas ou elogios.

Equipamento concebido para garantia de operação segura, em atendimento às seguintes disposições regulamentadoras:

- *Normas Regulamentadoras do MTE (especialmente NR-10, NR-12 e NR-15).*
- *Normas Técnicas Brasileiras aplicáveis (ABNT NBR).*
- *Normas Técnicas Internacionais das quais o Brasil é signatário (especialmente ISO e IEC), na ausência ou inaplicabilidade das Normas Técnicas Brasileiras (ABNT NBR).*
- *Normas Técnicas Internacionalmente aceitas (especialmente as normas da Comunidade Europeia - EN), na ausência ou inaplicabilidade das normas ABNT NBR e de normas internacionais oficiais.*
- *Nota Técnica 94/2009, do MTE.*

A vida útil do equipamento e dos componentes de segurança é de aproximadamente 10 anos, em condições normais de uso.

As imagens utilizadas neste manual são meramente ilustrativas, podendo serem alteradas sem prévio aviso.

Nossa missão

É levar qualidade e produtividade ao ambiente de preparo de alimentos.

Nosso compromisso

- Continuamente levantar e atender as necessidades de nossos clientes;
- Oferecer produtos confiáveis, de alto desempenho e energeticamente eficientes;
- Buscar melhorias de processos, produtos e custos de modo a oferecer cada vez mais valor aos clientes.
- Tratar com honestidade as pessoas e empresas que se relacionam conosco.
- Aplicar parte dos resultados da empresa em ações de responsabilidade social.

PRÁTICA PRODUTOS S.A. www.praticabr.com
Matriz: Rodovia BR 459, km 101 - 37.550-000 - Pouso Alegre /MG - BrasilTel: +55 (35) 3449-1200 - Fax: +55 (35) 3449-1224
Filial: Rua Dr. Virgílio de Carvalho Pinto, 551 - Pinheiros - CEP: 05.415-000 - São Paulo /SP - Brasil Tel/Fax: +55 (11) 2526-1200

SUMÁRIO

PRÁTICA PRODUTOS S.A. www.praticabr.com
Matriz: Rodovia BR 459, km 101 - 37.550-000 - Pouso Alegre /MG - BrasilTel: +55 (35) 3449-1200 - Fax: +55 (35) 3449-1224
Filial: Rua Dr. Virgílio de Carvalho Pinto, 551 - Pinheiros - CEP: 05.415-000 - São Paulo /SP - Brasil Tel/Fax: +55 (11) 2526-1200

1. Apresentação

1.1 Recebimento do produto:

Ao receber o produto certifique-se que o mesmo não sofreu nenhum dano proveniente do transporte, tais como:

- ✓ Amassados;
- ✓ Riscos na pintura;
- ✓ Quebra de peças;
- ✓ Falta de peças;
- ✓ Violação da embalagem.

Em caso de ocorrência de alguns desses casos entre em contato com a Prática.

2. Características Técnicas

A fatiadeira é Ideal para fatiar pães de forma em fatias de 12 e 14 mm.

- ✓ Corpo em chapa de aço SAE 1020 com pintura epóxi;
- ✓ Mesa em aço inoxidável;
- ✓ Lâminas em aço especial;
- ✓ Rolamentos blindados;
- ✓ Bielas e mancais em náilon.
- ✓ Estrutura desmontável que proporciona maior facilidade de remoção dos quadros de lâminas e para troca ou fixação;
- ✓ Embalador e gaveta para resíduos;
- ✓ Regulagem de corte dos quadros.

Níveis de ruído conforme anexo I Ruído dentro do limite estabelecido pelo anexo 01 da NR15 que é de 85dB (A) FR12 – 66,1 a 68 dB (A).

A fatiadeira FHV12 é uma máquina indicada para fatiar diversos tipos de pães sem regulagem e de qualquer densidade.

- ✓ Corte por acionamento motorizado;
- ✓ Lâminas de corte na vertical;
- ✓ Tampas de proteção transparentes em policarbonato na entrada e na saída dos pães;
- ✓ Pressionador do pão acionado por molas;
- ✓ Pedestal em inox, para melhoria da limpeza e evitar possíveis oxidações.

2.1 Especificações Técnicas

É indispensável que seja acionada Assistência Técnica para envio de um técnico autorizado e credenciado pela Prática Produtos S.A.

O acionamento deverá ser feito através do telefone (35) 3449-1200 / (11) 3814-2208.

Antes de qualquer ação, verifique se na Nota Fiscal e na etiqueta de identificação do equipamento, consta a voltagem compatível com o local a ser instalada a FATIADEIRA (220V monofásica).

Modelo	Consumo (kWh)	Peso Bruto (Kg)	Peso Líq. (Kg)	Medidas Externas			Capacidade/ Descrição	Potência Total (cv)
				Larg. (mm)	Prof. (mm)	Alt. (mm)		
FR12/14	0,35	136	86	663	957	1400	Corte Médio de 570 pães/hora	$1/4$
FMF12	0,35	190	140	675	1134	1400	400 pães de forma/hora	$1/4$
FHV12	0,35	190	140	559	975	1370	120 pães de forma/hora	$1/4$

*Dados técnicos sujeitos a alteração sem aviso prévio.

Nº DE SÉRIE

- **Níveis de ruídos**

As avaliações foram realizadas levando em conta o disposto no anexo 01 da NR 15. Os pontos das tomadas consideram sempre a posição do operador perante o equipamento. O decibelimetro fora montado em um tripé, simulando a altura média de um operador.

Equipamento	**FR-12**
Velocidades de trabalho	Única
RESULTADO DA AVALIAÇÃO	
Velocidade constante	66,1 a 68 dB (A)

- **Níveis de vibração**

As avaliações foram realizadas considerando o disposto na NBR 10082/2011.
Pontos de medida: As medidas foram tomadas nas partes expostas da máquina, em pontos de fácil acesso e de superfície plana. Os resultados obtidos não incluem qualquer ressonância localizada. Foram utilizadas exclusivamente direções Verticais e Horizontais do transdutor, tomando-se tão somente dois pontos de medida distintos por equipamento avaliado. As medições foram realizadas após a máquina atingir sua condição normal de operação.

Equipamento	**FR-12**	
Velocidades de trabalho	Única	
RESULTADO DA AVALIAÇÃO		
Velocidade constante	**VALOR**	**ZONA**
	H = 4,45 mm/s RMS	A/B
	V = 3,74 mm/s RMS	A/B

3. INSTALAÇÃO E CUIDADOS NA PARTE ELÉTRICA

É responsabilidade do cliente a preparação das instalações prediais para a instalação do equipamento.

3.1 Instalação da Fatiadeira

A Fatiadeira deve ficar em uma superfície plana horizontal e desprovida de barreiras, sua instalação é do tipo independente. A distância ideal é de 800 mm, que é o suficiente para um operador.

- ✓ Evite instalar a máquina em lugares extremamente sujos, exposta diretamente aos raios solares, próximo a equipamentos que espirram gorduras, ou que sofrem grande variação de temperatura.

3.2 Instalação Elétrica

Certifique-se de observar as precauções a seguir relativas á rede elétrica.

Antes de ligar a máquina, certifique-se de que a capacidade de energia elétrica da rede corresponde com as características indicadas na etiqueta na parte traseira da fatiadeira.

Este equipamento é monofásico 220V se for ligado em uma rede 380V deverá ser ligada em uma fase e neutro nunca entre duas fases, não se deve utilizar o terra com a função de neutro.

OBS.: *O esquema elétrico acompanha este manual.*

3.2.1 Cuidados com a Instalação

Providenciar um disjuntor individual para a máquina, de acordo com a etiqueta especificada na parte traseira da máquina.

ATENÇÃO!

NÃO LIGUE MAIS DE UMA MÁQUINA NO MESMO DISJUNTOR; RISCO DE SOBRECARGA.

PRÁTICA PRODUTOS S.A. www.praticabr.com
Matriz: Rodovia BR 459, km 101 - 37.550-000 - Pouso Alegre /MG - BrasilTel: +55 (35) 3449-1200 - Fax: +55 (35) 3449-1224
Filial: Rua Dr. Virgílio de Carvalho Pinto, 551 - Pinheiros - CEP: 05.415-000 - São Paulo /SP - Brasil Tel/Fax: +55 (11) 2526-1200

CUIDADO

- ✓ Use apenas o cabo elétrico que acompanha a máquina;

- ✓ Não utilize cabos de extensão ou adaptadores com vários outros aparelhos ligados a eles. Isso poderá causar incêndio ou sobre carga;

- ✓ Ao desarmar o disjuntor, sempre desligue a chave geral da máquina;

- ✓ Não permita que o cabo elétrico seja cortado, danificado, modificado, dobrado a força ou enrolado de forma apertada;

- ✓ Não exponha o cabo ao calor; Risco de Incêndio;

- ✓ Desconecte o cabo elétrico, caso não pretenda utilizar a máquina por um longo período.

PRÁTICA PRODUTOS S.A. www.praticabr.com
Matriz: Rodovia BR 459, km 101 - 37.550-000 - Pouso Alegre /MG - BrasilTel: +55 (35) 3449-1200 - Fax: +55 (35) 3449-1224
Filial: Rua Dr. Virgílio de Carvalho Pinto, 551 - Pinheiros - CEP: 05.415-000 - São Paulo /SP - Brasil Tel/Fax: +55 (11) 2526-1200

3.2.2 Aterramento

<u>ATENÇÃO!</u>

É OBRIGATÓRIO O ATERRAMENTO DESTE EQUIPAMENTO DE ACORDO COM A NORMA LOCAL VIGENTE.

Sendo quaisquer danos causados ao equipamento e ou mesmo a terceiros provenientes do não aterramento, a responsabilidade é do cliente pelo não cumprimento da norma.

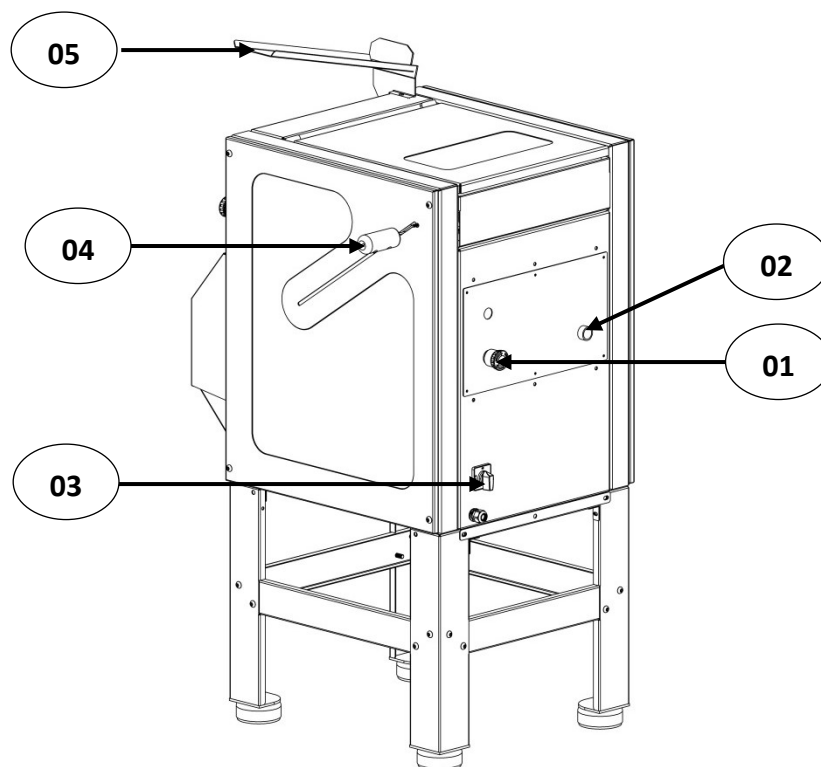
PRÁTICA PRODUTOS S.A. www.praticabr.com
Matriz: Rodovia BR 459, km 101 - 37.550-000 - Pouso Alegre /MG - BrasilTel: +55 (35) 3449-1200 - Fax: +55 (35) 3449-1224
Filial: Rua Dr. Virgílio de Carvalho Pinto, 551 - Pinheiros - CEP: 05.415-000 - São Paulo /SP - Brasil Tel/Fax: +55 (11) 2526-1200

4. VISÃO GERAL

Figura 1 - Visão geral frontal

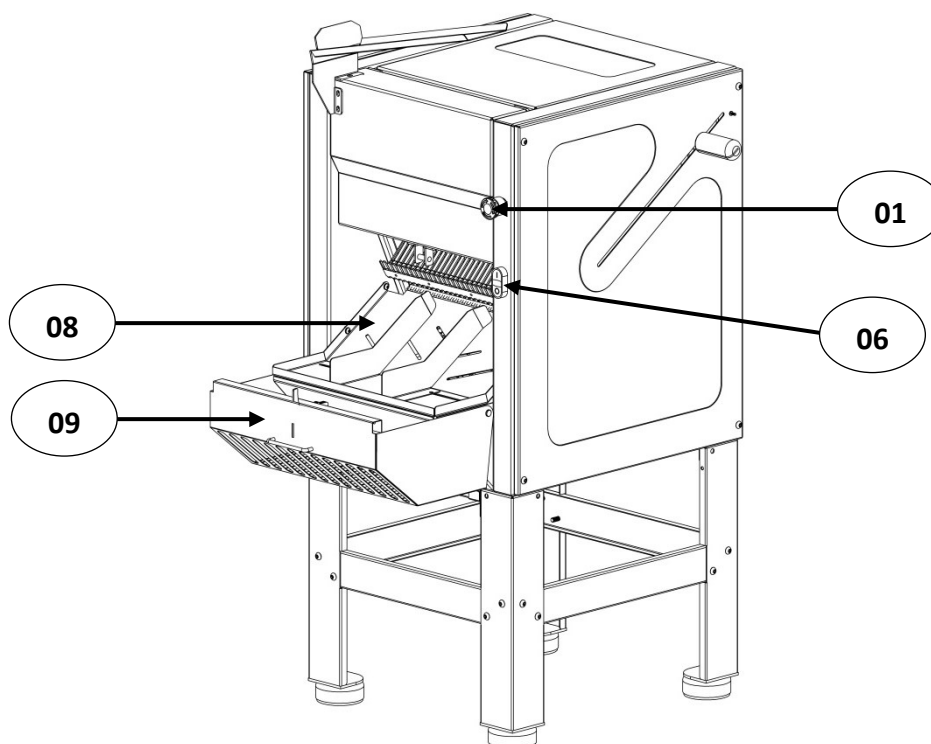



Figura 2 - visão geral traseira

PRÁTICA PRODUTOS S.A. www.praticabr.com
Matriz: Rodovia BR 459, km 101 - 37.550-000 - Pouso Alegre /MG - BrasilTel: +55 (35) 3449-1200 - Fax: +55 (35) 3449-1224
Filial: Rua Dr. Virgílio de Carvalho Pinto, 551 - Pinheiros - CEP: 05.415-000 - São Paulo /SP - Brasil Tel/Fax: +55 (11) 2526-1200

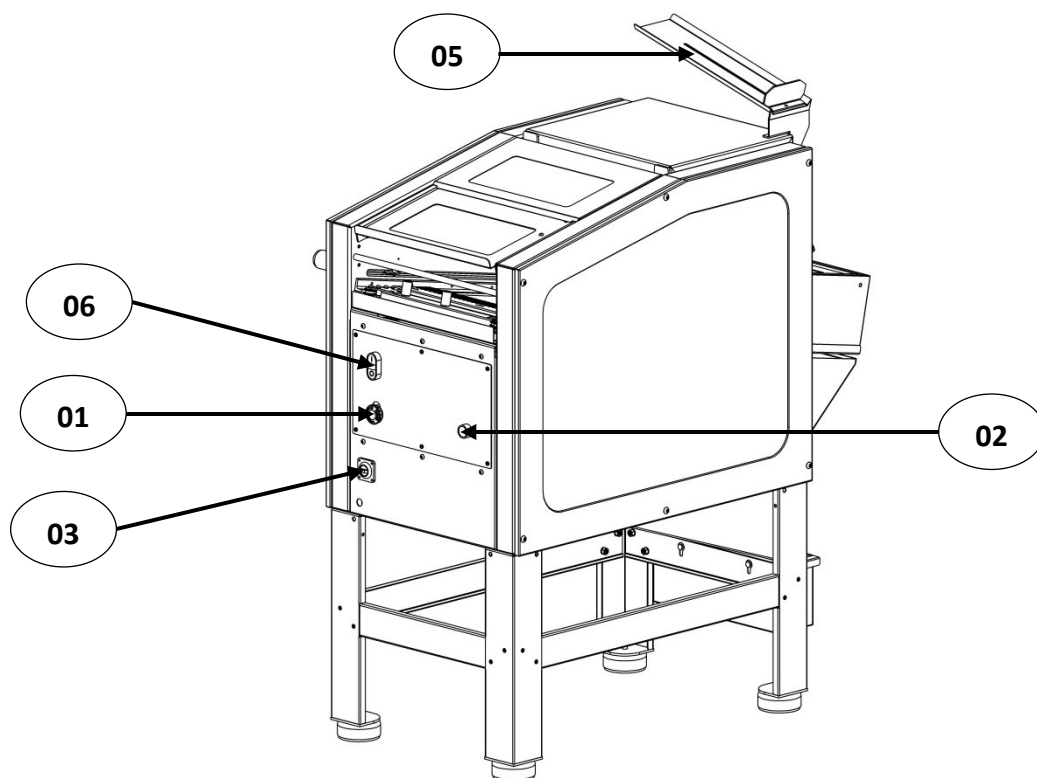



Figura 3 - Visão geral FMF12

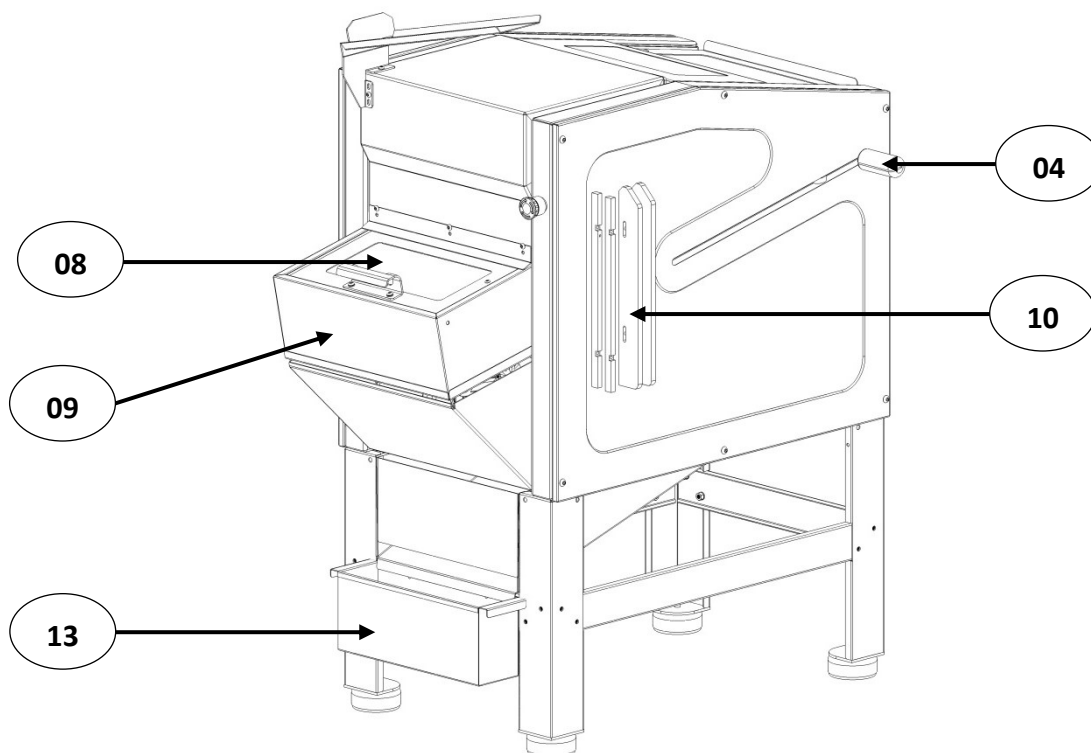
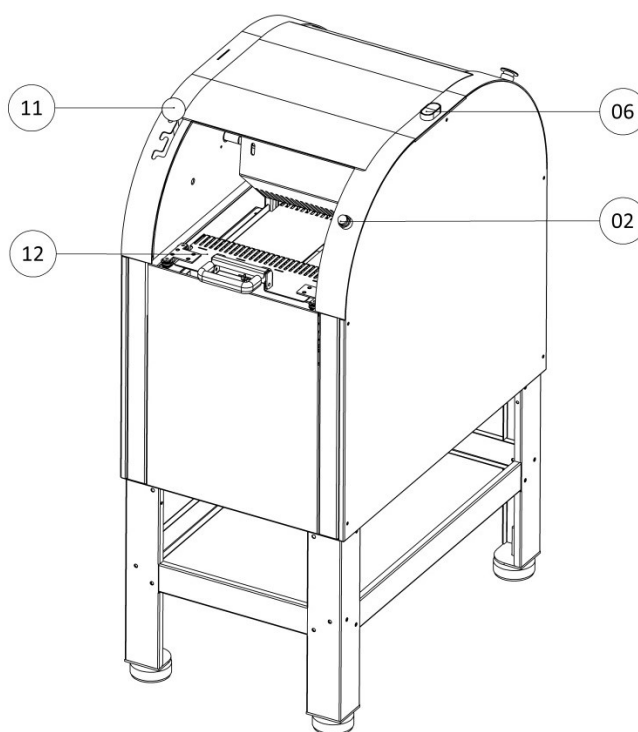
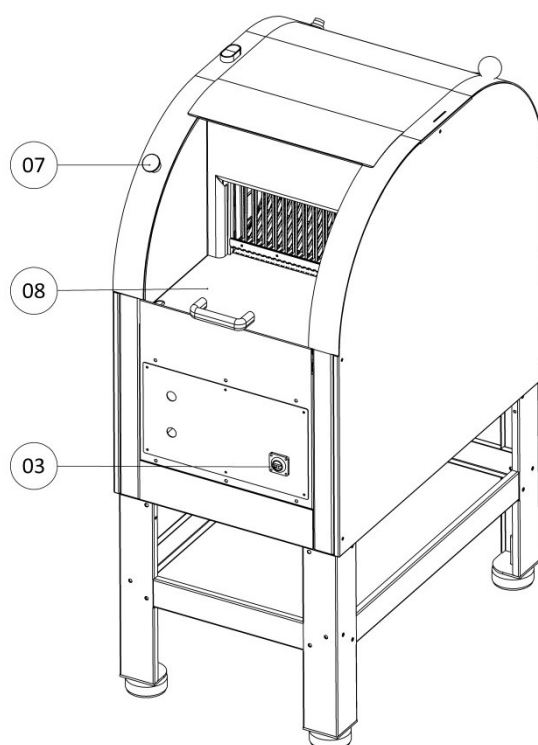



Figura 4 - Visão geral traseira FMF12

1 – Botão de Emergência com Chave: Quando acionados interrompem imediatamente o funcionamento do equipamento;

2 – Botão Rearme: Quando acionado algum dispositivo de segurança o equipamento fica parado e só retorna o funcionamento quando o botão de rearme for pressionado;

3 – Chave Geral: Permite ativar o desativar o fornecimento de energia elétrica no equipamento com segurança;

4 – Alavanca: Para empurrar o pão a ser fatiado;

5 – Embalador de Pão.

6 – Botão Liga/Desliga: Aciona e interrompe o equipamento;

7 – Botão de Emergência: Quando acionados interrompem imediatamente o funcionamento do equipamento;

8 – Suporte de Saída Para o Pão;

9 – Tampa de Proteção Para Saída do Pão;

10 – Ferramentas;

11 – Alavanca de regulagem de pressão do pressionador;

12 – Empurrador automático;

13 – Caixa de resíduo.

Equipamento desenvolvido para operar com pães e similares. Para operar com segurança o equipamento é preciso receber treinamento e observar todas as informações contidas neste manual. Mantendo-o sempre a mão.

4.1 Dispositivos de segurança

O equipamento possui botões de emergência com duplo canal, relé de segurança, fins de curso ruptura positiva, carenagens móveis monitoradas para garantir a segurança e impedir o acesso a partes móveis.

Os usuários devem ler o manual atentamente, e somente pessoas treinadas podem operar o equipamento. Não devem ser usadas roupas que possuam tiras ou mangas soltas ou mesmo outros tipos de tecidos ou outros que sejam soltos e possam vir a se prender em partes móveis. Acessórios e adornos não devem ser usados durante a operação do equipamento, pois podem se prender em partes do equipamento ou mesmo cair na massa.

PRÁTICA PRODUTOS S.A. www.praticabr.com
Matriz: Rodovia BR 459, km 101 - 37.550-000 - Pouso Alegre /MG - BrasilTel: +55 (35) 3449-1200 - Fax: +55 (35) 3449-1224
Filial: Rua Dr. Virgílio de Carvalho Pinto, 551 - Pinheiros - CEP: 05.415-000 - São Paulo /SP - Brasil Tel/Fax: +55 (11) 2526-1200

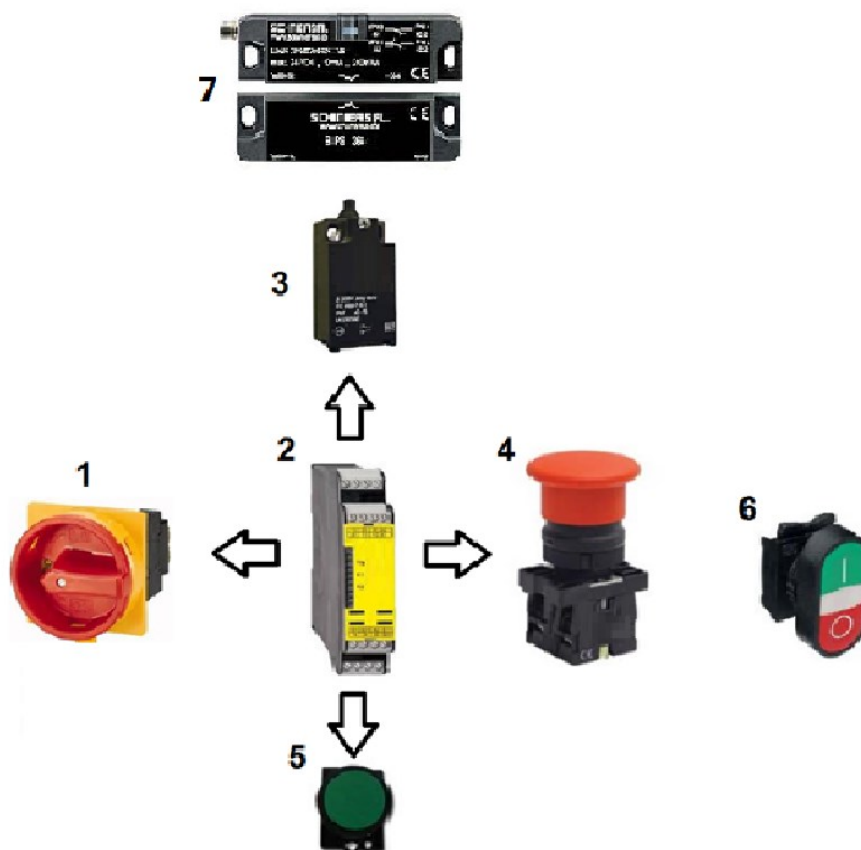



Figura 7 - Dispositivos de segurança

1. **Chave seccionadora –** Faz alimentação geral do equipamento. Em caso de manutenção deve ser trancada para garantir a segurança do técnico e do operador. Caso o equipamento não esteja sendo usado permite trancar o equipamento desligado impedindo o uso por pessoas não autorizadas.

2. **Relé de segurança –** Componente de segurança que monitora Botões de emergência e Microrruptores. Em caso de abertura do microrruptor ou aperto do botão de emergência, desliga o comando e somente permite que se opere o equipamento novamente se as condições de segurança forem reestabelecidas. Relé atende a norma técnica ABNT NBR 13759.

3. **Fim de curso Ruptura positiva –** Impede o acesso a partes móveis através do monitoramento de portas e grades trabalha em conjunto com o relé de segurança. Atende as seguintes normas: ABNT NBR NM 273, ABNT NBR NM ISSO 14153 E IEC 61508.

4. **Botão de emergência –** Trabalha em conjunto com o relé de segurança parando o equipamento em caso de emergência. Cada botoeira com um conjunto de dois contatos NF (normalmente fechados), conforme ABNT NBR 13759.

5. **Botão rearme –** Rearma o relé de segurança – somente funciona quando a situação normal de segurança e operação esta estabelecida. Botões de emergência em posição normal, grades e portas em posição normal. Conjugado com o botão de emergência, conforme ABNT NBR NM ISO 14153 e Configuração eletrônica adequada (atende IEC 65108).

6. **Comando Liga e desliga –** permite operar o equipamento- somente opera se as condições de segurança estiverem normais (grades e portas fechadas, botões de emergência em posição normal).

7. **Sensor de segurança magnético:** Impede o acesso a partes móveis através do monitoramento de portas e grades trabalha em conjunto com o relé de segurança. Atende as seguintes normas: EN ISO 13849-1, IEC 60947-5-3, BG-GS-ET-14.

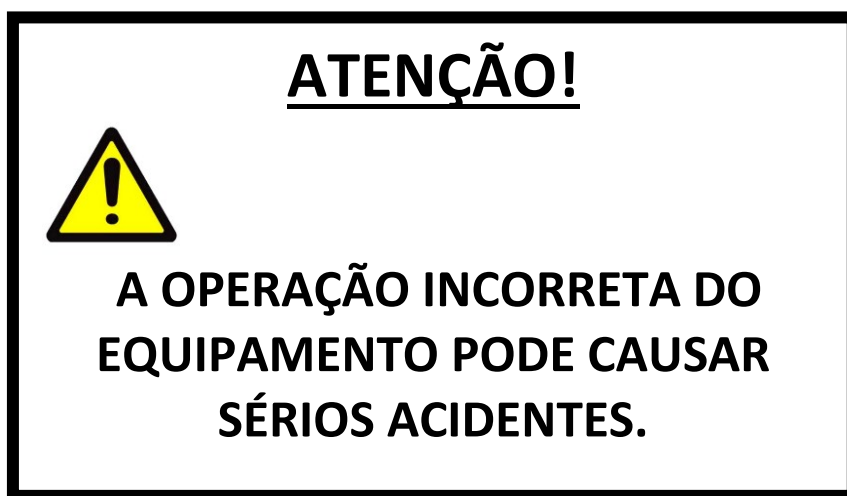
8. **Tampa de proteção –** Impede a exposição do operador ao risco, protegendo de partes móveis, não pode ser retirada ou adulterada, é monitorada por fim de curso ruptura positiva.

A alteração, modificação ou supressão das proteções e dispositivos de segurança podem causar acidentes graves. Nunca retire ou altere dispositivos, proteções e ou outras partes do equipamento.

5. Instrução De Uso

Aprenda a utilizar a sua Fatiadeira FR12/FMF12/FHV12.

ATENÇÃO!

A OPERAÇÃO INCORRETA DO EQUIPAMENTO PODE CAUSAR SÉRIOS ACIDENTES.

5.1 Operação

1º Ligue a máquina e coloque os pães na rampa do equipamento.

2º Coloque a maior quantidade de pães possível, o que tornará o processo mais rápido, facilitando a passagem dos pães pela lâmina.

3º Após fatiar o pão leve-o com as duas mãos ao embalador na parte superior da máquina para embalá-lo.

4º Para fatiar os pães deve-se deixá-los um tempo em repouso.

OBS.: Nunca fatiar o pão ainda quente.
Caso o pão a ser cortado seja de consistência mais delicada, é recomendado que o carro empurrador seja fixado na parte superior do equipamento, está aplicação pode variar de produto para produto sendo necessário teste por parte do operador.

Depois de fatiado o pão, coloque-o no suporte para embalar.

Coloque o pão na rampa, caso necessário empurre-o, com o empurrador lateral.

Abra a tampa de proteção para retirar o pão fatiado.

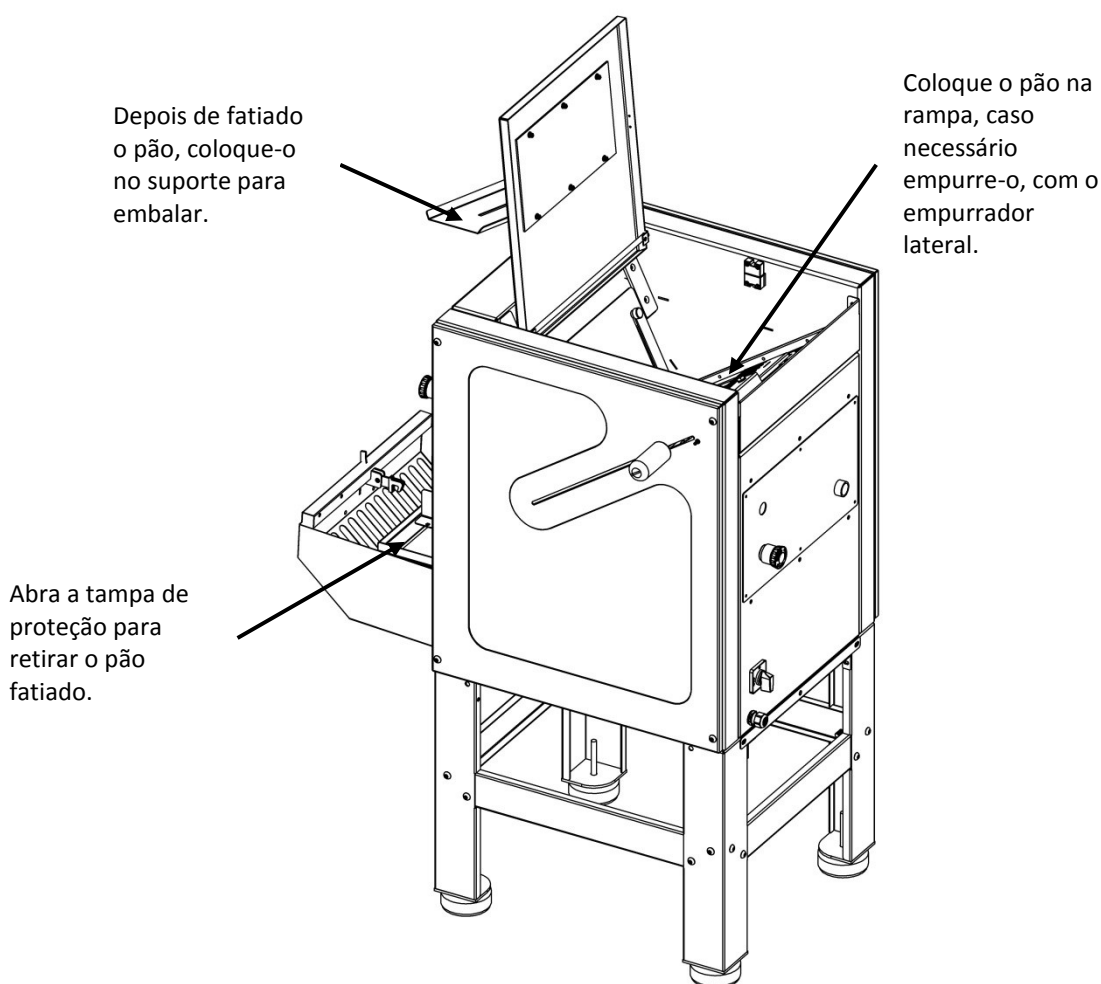



Figura 8 - Instrução de uso

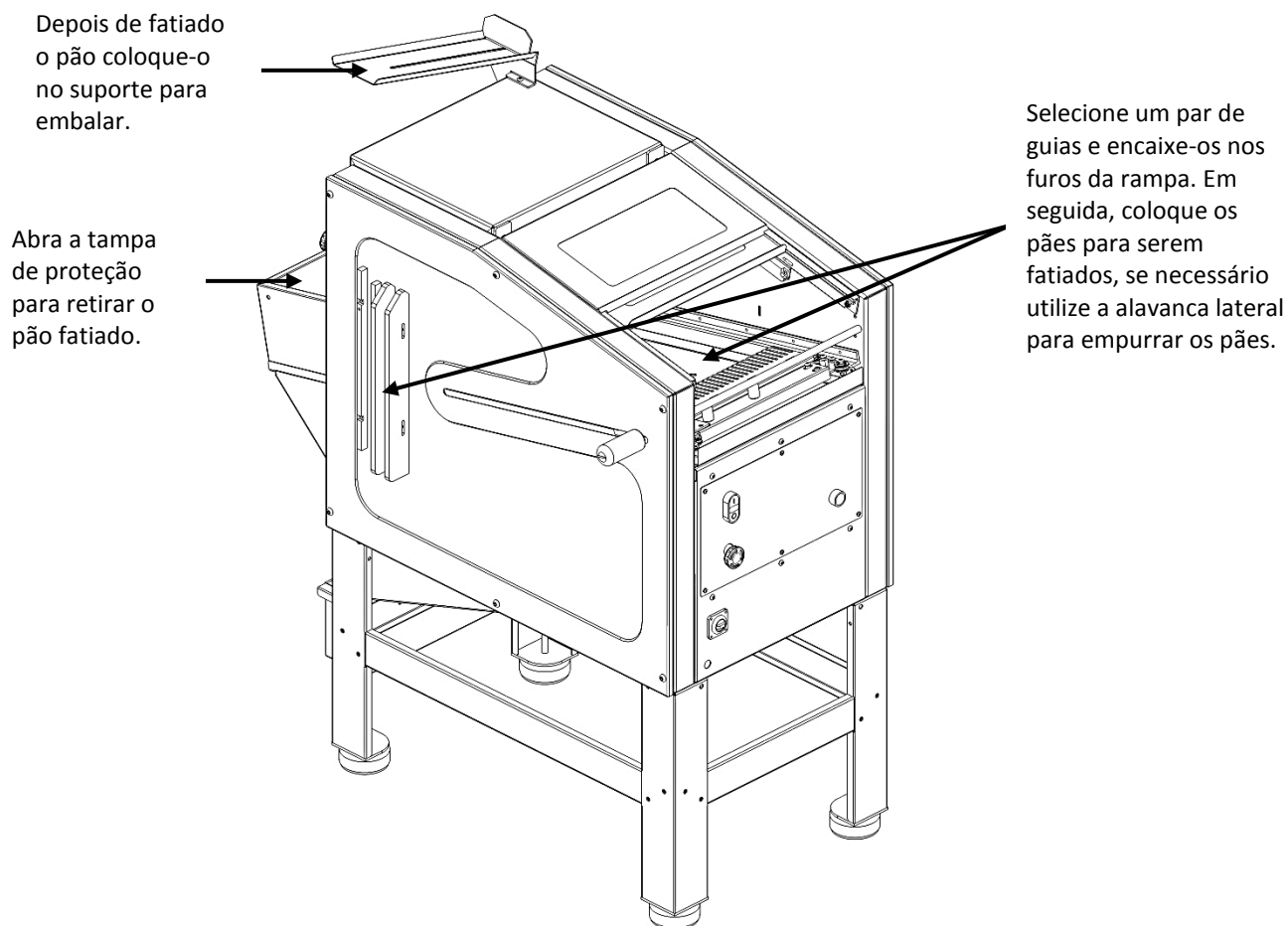



Figura 9 - Instrução de uso FMF12

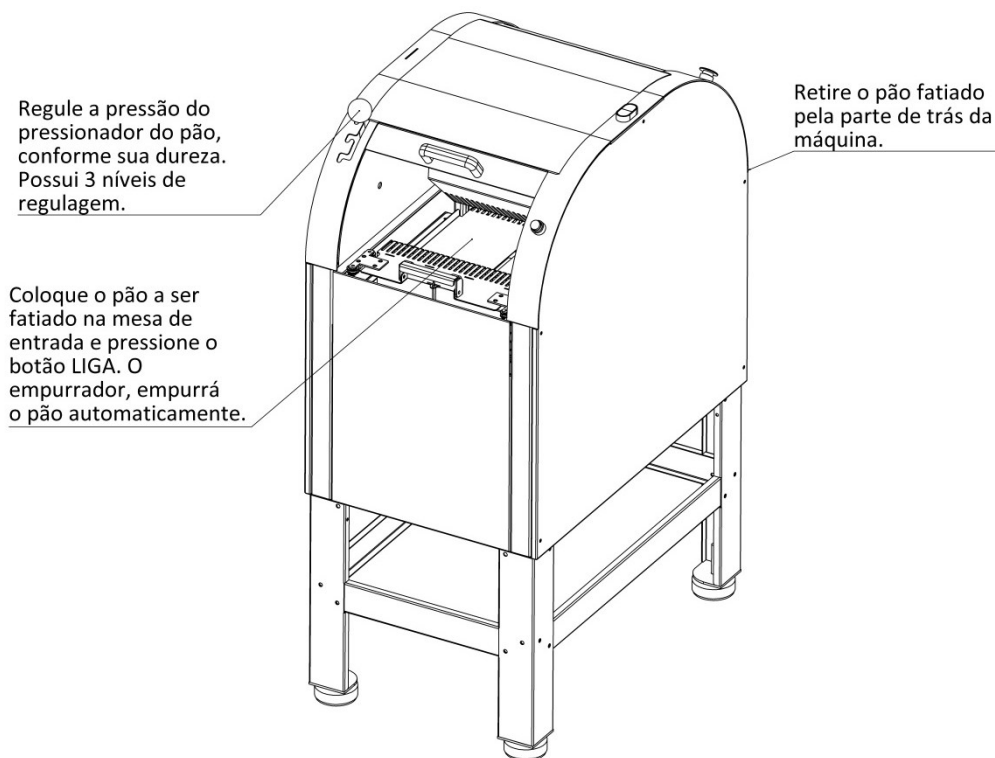



Figura 10 - Instrução de uso FHV12

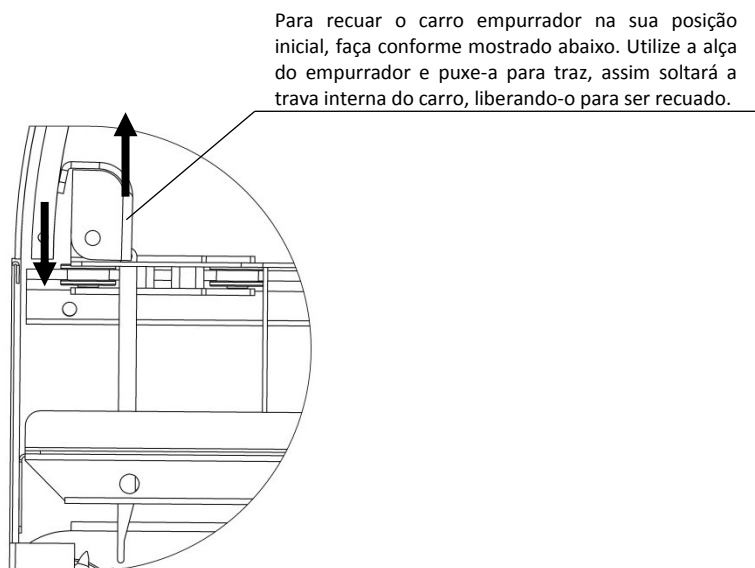



Figura 11 - Recuo do carro empurrador

A utilização do equipamento para fins diferentes dos indicados neste manual podem causar:

- *Danos ao equipamento.*
- *Perda de garantia.*
- *Acidentes.*
- *Ou mesmo danos a terceiros.*

- **INSTRUÇÃO CASO SEJA ACIONADO ITENS DE SEGURANÇA**

Durante o funcionamento, caso seja acionado algum item de segurança como uma das grades de proteção ou botão de emergência, a máquina irá parar. Para reiniciar, abaixe a tampa de proteção na posição normal de trabalho, destrave o equipamento girando o botão de emergência no sentido indicado na seta impressa no mesmo, acionar o rearme e em seguida ligar.

6. Manutenção e Limpeza

ATENÇÃO!

ANTES DE EFETUAR QUALQUER OPERAÇÃO, DESLIGAR A ALIMENTAÇÃO DO EQUIPAMENTO.

6.1 Manutenção

A manutenção preventiva (periódica) da máquina, evita o desgaste prematuro de certas peças, com isso recomendamos efetuar as seguintes verificações em períodos de 6 em 6 meses por um técnico autorizado Prática:

- ✓ Verificar a tensão da correia;

O equipamento sai ajustado de fabrica para o correto funcionamento, a correia de transmissão do motor, irão sofrer desgaste com o tempo, dependendo do modo de uso do equipamento (continuo ou periódico). Recomendamos que seja agendado com um técnico qualificado para verificação.

✓ Lâminas;

As lâminas da Fatiadeira Prática são confeccionadas em aço especial de alta resistência, ainda assim, seu desgaste pelo uso é inevitável. Recomenda-se com o tempo seja, feita uma avaliação do estado das lâminas e que, caso necessário, estas sejam substituídas. O Ideal é que um novo Jogo de Lâminas seja então adquirido e que o antigo jogo seja afiado novamente. Desta forma o usuário permanecerá sempre com lâmina sem perfeito estado, e um Jogo de lâminas sobressalentes.

Obs.: Estimativa baseada em condições de uso normais - corte de pães diariamente. No caso do corte de pães de diferentes tipos e densidades este período pode ser reduzido. Tratando-se de uso esporádico do equipamento, este período pode ser elevado. As indicações descritas são baseadas em testes e ensaios realizados, e contribuem para aumentar a vida útil do equipamento.

6.2 Limpeza

Conserve o brilho de seu equipamento, fazendo corretamente a limpeza. Para fazer a limpeza aconselha-se usar um pano macio com água e sabão neutro.

ATENÇÃO!

ANTES DE COMEÇAR A LIMPAR O EQUIPAMENTO, DESLIGUE-O DA REDE ELÉTRICA, CUIDADO COM AS FACAS NO INTERIOR DA MÁQUINA.

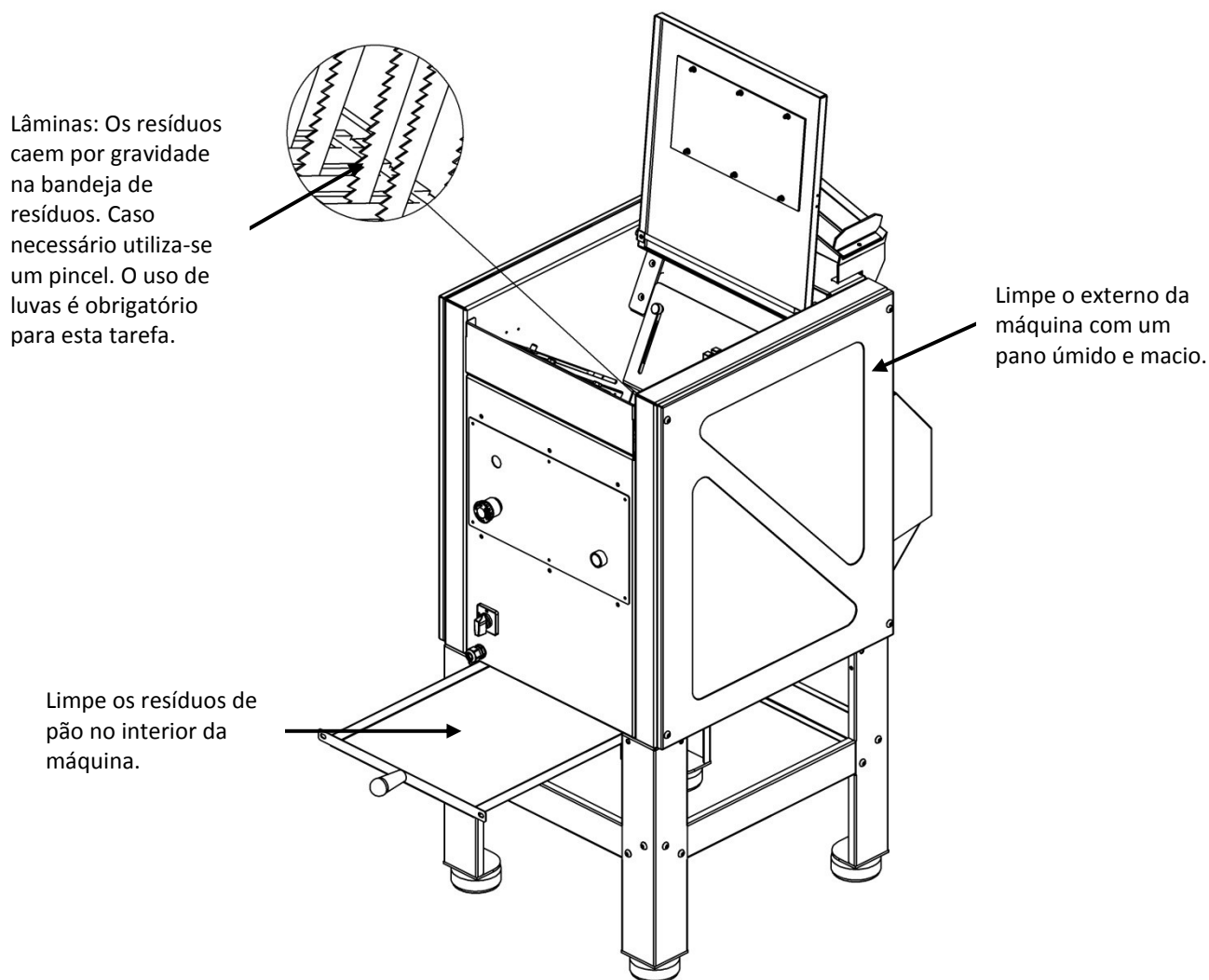



Figura 12 – Limpeza (Igual para todas as máquinas – FR12/FMF12/FHV12).

<u>OBS:</u> Para o modelo FMF12, os resíduos do corte dos pães, caem diretamente na caixa de resíduos (13).

IMPORTANTE

- ✓ Para a limpeza da máquina utilize apenas panos macios;

- ✓ Não utilize esponja de aço na limpeza dos componentes de inox da máquina, porque além de arranhar, ela deixa minúsculas partículas que podem vir a provocar manchas, que não saem nunca mais;

- ✓ Nunca use materiais abrasivos como palhas de aço, saponáceos, etc;

- ✓ Não jogue água sobre a máquina;

- ✓ Não deixe as lâminas úmidas após a limpeza;

PRÁTICA PRODUTOS S.A. www.praticabr.com
Matriz: Rodovia BR 459, km 101 - 37.550-000 - Pouso Alegre /MG - BrasilTel: +55 (35) 3449-1200 - Fax: +55 (35) 3449-1224
Filial: Rua Dr. Virgílio de Carvalho Pinto, 551 - Pinheiros - CEP: 05.415-000 - São Paulo /SP - Brasil Tel/Fax: +55 (11) 2526-1200

7. Soluções de Problemas

A Prática dispõe de uma grande rede de assistentes técnicos, sempre ao dispor de seus clientes. Apresentamos aqui uma lista de pequenos problemas que podem ser resolvidos pelos operadores dos equipamentos:

7.1 Dicas para o Operador

PROBLEMA	SOLUÇÃO
Máquina não liga.	Verifique se o disjuntor está armado; Verifique a rede elétrica; Verifique se os botões de emergência não estão acionados; Pressione o botão de rearme. Feche a tampa de proteção para desativar o fim de curso
Disjuntor de proteção desarmado.	Disjuntor/rede mal dimensionada.
Máquina não dá nenhum sinal.	Queda de fase; Disjuntor desligado.

7.2 Dicas para o Técnico

PROBLEMA	SOLUÇÃO
Equipamento não rearma.	Com o equipamento desligado verifique se o botão de rearme tem continuidade (certifique-se que o multímetro está na de escala de continuidade), check os contados dos botões de emergência para ver se eles dão continuidade, com eles destravados. Verifique se o relé de segurança ascende o LED de alimentação, com o multímetro na escala de tensão, faça a medida entre A1 e A2 do relé, caso não haja tensão, verifique a alimentação. Caso haja alimentação no chicote, verifique se não há problema no transformador. Faça a medição na entrada do transformador (cabos pretos) que deve apresentar 220V, caso apresente 127V falta uma fase, verifique o chicote, caso apresente 0V e a alimentação de entrada está correta verifique se a mesma fase não está ligada nos dois cabos se não estiver, desligue a alimentação no disjuntor e teste continuidade (colocando a escala do multímetro em continuidade) nos cabos que alimentam a entrada do transformador. Caso haja continuidade religue o disjuntor e verifique a possibilidade do mesma fase está ligada nos dois cabos na entrada primária do transformador. Se mesma regularizada a alimentação na entrada do transformador, e a saída dele não apresentar 24V a entrada primária do transformador (cabos pretos) ou secundária (cabos azuis) podem estar danificada, neste caso é

	necessário trocar o transformador. Com a alimentação regularizada (caso a alimentação não esteja chegando verificar os passos acima), ou seja, 24V na saída do transformador (cabos azuis), verificar novamente a alimentação em A1 e A2 no relé de segurança. A alimentação de 24V em A1 e A2 do relé (com multímetro na escala de continuidade) verificar a continuidade nos cabos do botão de rearme até o relé. Pressionando o botão de rearme, verificar a continuidade na saída de segurança (cabos que passam nos botões de emergência e no fim de curso), seguir conforme esquema elétrico.
Testando o Fim de Curso.	(Com o multímetro na escala de continuidade) medir a continuidade a ser acionado o fim de curso nas conexões 11 e 12, 13 e 14, se mesmo assim a máquina não rearma o relé de segurança está danificado é necessário trocá-lo.
O relé rearma mais o contator não parte.	Verificar se a alimentação em A1 e A2 do contador com relé armado (conforme esquema elétrico) caso não haja alimentação entre A1 e A2 verificar a alimentação não é a mesma fase ou se não está faltando uma fase, caso a alimentação chega corretamente até o contator e o mesmo não atraca, é necessário trocar o contator.
O 1º atraca e o 2º não.	Verificar os contados do botão liga/desliga o botão verde só deve dar continuidade quando pressionado (para efetuar a continuidade a máquina deve estar desligada). O botão vermelho só deve apresentar continuidade quando não estiver pressionado, a seguir teste a alimentação que chega no contato (A1 e A2), caso a alimentação não chegue verifique se a mesma chega no botão liga/desliga e consequentemente o chicote e a alimentação principal. Caso ela chegue em A1 e A2 e mesmo assim o contator não atraca deve-se trocar o contador. O contator atraca mais a alimentação não passa pelos seus contatos superiores com disjuntor desligado com multímetro na escala de continuidade, faça a medição até a entrada e saída dos contatos pressionando com o auxilio de uma chave de fenda o contato para baixo, caso não dê continuidade o contato do contator está danificado e deverá trocar o contator, caso haja continuidade em todos os contatos verificar a alimentação conforme descrito acima.
Alimentação chega até o motor, e o motor não parte.	Verificar o fechamento do motor conforme placa fixada na carcaça do mesmo. Verificar a alimentação que sai do contator chega até o motor (conferir a tensão de funcionamento do motor que deve ser a mesma que a da rede), caso a alimentação chegue corretamente e o fechamento está correto e mesmo assim o motor não parte, ou parta apresentando algum tipo de ruído o motor está com problema e deverá ser trocado.

8. ANEXOS

DIAGRAMA DE INSTALAÇÃO FR12

ATENÇÃO : MEDIDAS EM MILÍMETROS

832

800mm

1389

800mm

577

FATIADEIRA FR12 - 220V MONO

- Fatiadeira de pão (fatias com 12mm)
- Nunca empurre o pão com as mãos utilize o acessório feito para esta função na própria máquina.
- Para instalação elétrica, utilize cabo compatível com a norma local vigente. Em caso de dúvida procure um técnico qualificado.
- Leia o manual de instrução, antes de ligar a máquina.
- O aterramento deste equipamento é obrigatório.
- Providenciar um disjuntor exclusivo para o equipamento
- Utilizar disjuntores curva C conforme NBR NM 60898, NBR IEC 60947-2 e NR-10.

TABELA DE DIMENSIONAMENTO ELÉTRICO	
POTÊNCIA ELETRICA	350 W
TENSÃO	220V MONO
CORRENTE	3 A
DISJUNTOR	5 A

ELETRICIDADE É COISA SÉRIA SOMENTE PERMITA A INSTALAÇÃO E MANUTENÇÃO FEITA POR UM TÉCNICO AUTORIZADO PRÁTICA

EM CASO DE DÚVIDA ENTRE EM CONTATO PELO TELEFONE 0800 035 50 33

⚠ LEIA ATENTAMENTE O CROQUI DE INSTALAÇÃO E OBEDEÇA AS NORMAS VIGENTES PARA GARANTIR A SEGURANÇA E DURABILIDADE DO EQUIPAMENTO.

PRÁTICA FORNOS PROFISSIONAIS

TÍTULO: FATIADEIRA FR12

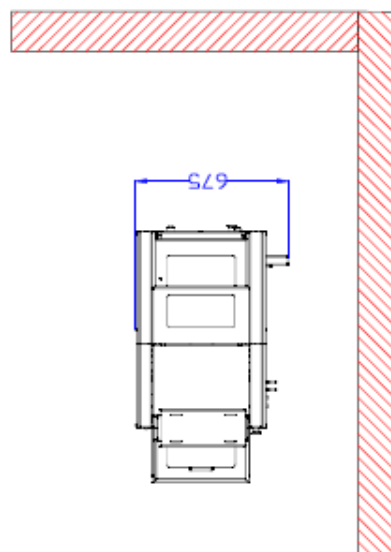
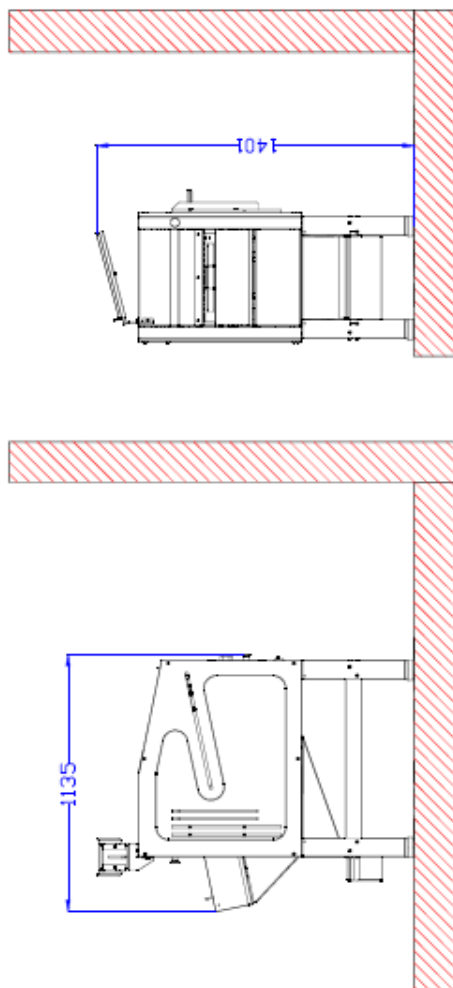
ESCALA: 1:1 — UNIDADE: mm — FOLHA: 1/1 — REV: 04

DIAGRAMA DE INSTALAÇÃO FMF12

ATENÇÃO : MEDIDAS EM MILÍMETROS

1135

1401

675

FATIADEIRA FMF12 - 220V MONO

- Fatiaderia de pão (fatias com 12mm)
- Nunca empurre o pão com as mãos utilize o acessório feito para esta função na própria máquina.
- Para instalação elétrica, utilize cabo compatível com a norma local vigente. Em caso de dúvida procure um técnico qualificado.
- Leia o manual de instrução, antes de ligar a máquina.
- O aterramento deste equipamento é obrigatório.
- Providenciar um disjuntor exclusivo para o equipamento
- Utilizar disjuntores curca C conforme NBR NM 60898, NBR IEC 60947-2 e NR-10.

TABELA DE DIMENSIONAMENTO ELÉTRICO	
POTENCIA ELETRICA	350 W
TENSÃO	220V MONO
CORRENTE	3 A
DISJUNTOR	5 A

ELETRICIDADE É COISA SÉRIA SOMENTE PERMITA A INSTALAÇÃO E MANUTENÇÃO FEITA POR UM TÉCNICO AUTORIZADO PRÁTICA

EM CASO DE DÚVIDA ENTRE EM CONTATO PELO TELEFONE 0800 035 50 33

⚠ LEIA ATENTAMENTE O CROQUI DE INSTALAÇÃO E OBEDEÇA AS NORMAS VIGENTES PARA GARANTIR A SEGURANÇA E DURABILIDADE DO EQUIPAMENTO.

PRÁTICA FORNOS PROFISSIONAIS | APLICAÇÃO | TÍTULO: FATIADEIRA FMF12 | PRODUTO | ESCALA 1/1 | UNIDADE mm | FOLHA 1/1 | CÓDIGO | REV. 00

CIRCUITO SISTEMA DE SEGURANÇA

RELÉ DE SEGURANÇA ACE SCHMERSAL

RELÉ DE SEGURANÇA WEG

De página 1

ESQUEMA ELÉTRICO FR12

220V MONOFÁSICO

FOLHA: 2/3

REV.: 5

LISTA DE COMPONENTES

Denominação	Código	Aplicação	Descrição
B0	731036	CHAVE GERAL LIGA/DESLIGA	CHAVE GERAL 25A
M1	731105	MOTOR	MOTOR NEMA 0.25 CV 4 POLOS CARCAÇA 56
F1/F2	730035	FUSÍVEL 2A	FUSÍVEL 2A
T1	730815	TRANSFORMADOR 220V - 24V	TRANSFORMADOR ISOLADO 220V/24V 20WATTS C/ FIOS
B1	730251	CONTATO NF DO BOTÃO DUPLO LIGA/DESLIGA	BLOCO DE CONTATO SIMPLES 1 NA
B2	730250	CONTATO NA DO BOTÃO DUPLO LIGA/DESLIGA	BLOCO DE CONTATO SIMPLES 1 NF
	730726	BOTÃO DUPLO LIGA/DESLIGA	BOTÃO DUPLO LIGA/DESLIGA (BOTÃO SEM OS CONTATOS
C1/C2	731785	CONTATOR	CONTATOR TRIP DE 12 A C/ CONT AUX 1NA 24V/60HZ
	731083	CONTATO AUXILIAR (2 PÇS POR CONTATOR)	CONTATO AUXILIAR BCXMF 01 – CWM9-105 1NF
RLS1	730813	RELÉ DE SEGURANÇA	3 RELE SEGURANCA SRB201 MC 24V - ACE SCHMERSAL
BEM1	731756	BOTÃO DE EMERGENCIA	BOTAO DE EMERGENCIA BESG PADRAO CSW-BESG
	730251	CONTATO NF BOTÃO DE EMERGENCIA (2PÇS)	BLOCO DE CONTATO SIMPLES 1 NF
BEM2	731756	BOTÃO DE EMERGENCIA	BOTAO DE EMERGENCIA BESG PADRAO CSW-BESG
	730251	CONTATO NF BOTÃO DE EMERGENCIA (2PÇS)	BLOCO DE CONTATO SIMPLES 1 NF
RT1		RELÉ TERMICO	
BR1	730249	BOTÃO DE REARME	BOTÃO VERDE 22 MM PLAST
	730250	CONTATO NA DO BOTÃO DE REARME (2PÇS)	BLOCO DE CONTATO SIMPLES 1 NA
FC1/FC2	730814	FIM DE CURSO	CHAVE FIM DE CURSO RUPT. POSITIVA C/ ROLDANA 2NFS
S1	731063	SENSOR MAGNÉTICO	SENSOR MAGNETICO DE SEGURANCA BNS 36-02Z - 1193132 - ACE
	731064	ATUADOR DO SENSOR MAGNÉTICO	ATUADOR MAGNETICO DE SEGURANCA BPS 36-2 - 1191859 - ACE

PRÁTICA FORNOS PROFISSIONAIS

TÍTULO: ESQUEMA ELÉTRICO FR12 220V MONOFÁSICO

FOLHA: 3/3

REV.: 5

PRÁTICA PRODUTOS S.A. www.praticabr.com
Matriz: Rodovia BR 459, km 101 - 37.550-000 - Pouso Alegre /MG - BrasilTel: +55 (35) 3449-1200 - Fax: +55 (35) 3449-1224
Filial: Rua Dr. Virgílio de Carvalho Pinto, 551 - Pinheiros - CEP: 05.415-000 - São Paulo /SP - Brasil Tel/Fax: +55 (11) 2526-1200

ESQUEMA ELÉTRICO FMF12 220V MONOFÁSICO

Para página 2

Atenção: Para rede 380V, trocar um dos cabos fase pelo cabo neutro (N)

Borne terra no painel elétrico

ESQUEMA ELÉTRICO FMF12 220V MONOFÁSICO

LISTA DE COMPONENTES

Denominação	Código	Aplicação	Descrição
B0	731036	CHAVE GERAL LIGA/DESLIGA	CHAVE GERAL 25A
M1	731105	MOTOR	MOTOR NEMA 0.25 CV 4 POLOS CARCAÇA 56
F1/F2	730035	FUSÍVEL 2A	FUSÍVEL 2A
T1	730815	TRANSFORMADOR 220V - 24V	TRANSFORMADOR ISOLADO 220V/24V 20WATTS C/ FIOS
B1	730251	CONTATO NF DO BOTÃO DUPLO LIGA/DESLIGA	BLOCO DE CONTATO SIMPLES 1 NA
B2	730250	CONTATO NA DO BOTÃO DUPLO LIGA/DESLIGA	BLOCO DE CONTATO SIMPLES 1 NF
	730726	BOTÃO DUPLO LIGA/DESLIGA	BOTÃO DUPLO LIGA/DESLIGA (BOTÃO SEM OS CONTATOS
C1/C2	731785	CONTATOR	CONTATOR TRIP DE 12 A C/ CONT AUX 1NA 24V/60HZ
	731083	CONTATO AUXILIAR (2 PÇS POR CONTATOR)	CONTATO AUXILIAR BCXMF 01 – CWM9-105 1NF
RLS1	730813	RELÉ DE SEGURANÇA	3 RELE SEGURANCA SRB201 MC 24V - ACE SCHMERSAL
BEM1	731756	BOTÃO DE EMERGENCIA	BOTAO DE EMERGENCIA BESG PADRAO CSW-BESG
	730251	CONTATO NF BOTÃO DE EMERGENCIA (2PÇS)	BLOCO DE CONTATO SIMPLES 1 NF
BEM2	731756	BOTÃO DE EMERGENCIA	BOTAO DE EMERGENCIA BESG PADRAO CSW-BESG
	730251	CONTATO NF BOTÃO DE EMERGENCIA (2PÇS)	BLOCO DE CONTATO SIMPLES 1 NF
RT1	731783	RELÉ TERMICO	RELÉ TERMICO
BR1	730249	BOTÃO DE REARME	BOTÃO VERDE 22 MM PLAST
	730250	CONTATO NA DO BOTÃO DE REARME (2PÇS)	BLOCO DE CONTATO SIMPLES 1 NA
S1/S2	731063	SENSOR MAGNÉTICO	SENSOR MAGNETICO DE SEGURANCA BNS 36-02Z - 1193132 - ACE
	731064	ATUADOR DO SENSOR MAGNÉTICO	ATUADOR MAGNETICO DE SEGURANCA BPS 36-2 - 1191859 - ACE

PRÁTICA FORNOS PROFISSIONAIS

TÍTULO: ESQUEMA ELÉTRICO FMF12 220V MONOFÁSICO

FOLHA: 3/3

REV.: 1

PRÁTICA PRODUTOS S.A. www.praticabr.com
Matriz: Rodovia BR 459, km 101 - 37.550-000 - Pouso Alegre /MG - BrasilTel: +55 (35) 3449-1200 - Fax: +55 (35) 3449-1224
Filial: Rua Dr. Virgílio de Carvalho Pinto, 551 - Pinheiros - CEP: 05.415-000 - São Paulo /SP - Brasil Tel/Fax: +55 (11) 2526-1200

LISTA DE COMPONENTES

Denominação	Código	Aplicação	Descrição
B0	731036	CHAVE GERAL LIGA/DESLIGA	CHAVE GERAL 25A
M1	731105	MOTOR	MOTOR NEMA 0,25 CV 4 POLOS CARCAÇA 56
F1/F2	730035	FUSÍVEL 2A	FUSÍVEL 2A
T1	730815	TRANSFORMADOR 220V - 24V	TRANSFORMADOR ISOLADO 220V/24V 20WATTS C/ FIOS
B1	730251	CONTATO NF DO BOTÃO DUPLO LIGA/DESLIGA	BLOCO DE CONTATO SIMPLES 1 NA
B2	730250	CONTATO NA DO BOTÃO DUPLO LIGA/DESLIGA	BLOCO DE CONTATO SIMPLES 1 NF
	730726	BOTÃO DUPLO LIGA/DESLIGA	BOTÃO DUPLO LIGA/DESLIGA (BOTÃO SEM OS CONTATOS
C1/C2	731785	CONTATOR	CONTATOR TRIP DE 12 A C/ CONT AUX 1NA 24V/60HZ
	731083	CONTATO AUXILIAR (2 PÇS POR CONTATOR)	CONTATO AUXILIAR BCXMF 01 – CWM9-105 1NF
RLS1	730813	RELÉ DE SEGURANÇA	3 RELE SEGURANCA SRB201 MC 24V - ACE SCHMERSAL
BEM1	731756	BOTÃO DE EMERGENCIA	BOTAO DE EMERGENCIA BESG PADRAO CSW-BESG
	730251	CONTATO NF BOTÃO DE EMERGENCIA (2PÇS)	BLOCO DE CONTATO SIMPLES 1 NF
BEM2	731756	BOTÃO DE EMERGENCIA	BOTAO DE EMERGENCIA BESG PADRAO CSW-BESG
	730251	CONTATO NF BOTÃO DE EMERGENCIA (2PÇS)	BLOCO DE CONTATO SIMPLES 1 NF
RT1	731783	RELÉ TERMICO	RELÉ TERMICO
BR1	730249	BOTÃO DE REARME	BOTÃO VERDE 22 MM PLAST
	730250	CONTATO NA DO BOTÃO DE REARME (2PÇS)	BLOCO DE CONTATO SIMPLES 1 NA
S1/S2/S3	731063	SENSOR MAGNÉTICO	SENSOR MAGNETICO DE SEGURANCA BNS 36-02Z - 1193132 - ACE
	731064	ATUADOR DO SENSOR MAGNÉTICO	ATUADOR MAGNETICO DE SEGURANCA BPS 36-2 - 1191859 - ACE
M2	731726	MOTOREDUTOR DO EMPURRADOR DE PÃO	MOTOREDUTOR MGR 8562-G HORAR 220VAC

PRÁTICA FORNOS PROFISSIONAIS	TÍTULO: ESQUEMA ELÉTRICO FHV12 220V MONOFÁSICO	FOLHA: 3/3
DES.: ANDERSON 22/07/14		REV.: 0
APRO.: MIRANDA 22/07/14		

PRÁTICA PRODUTOS S.A. www.praticabr.com
Matriz: Rodovia BR 459, km 101 - 37.550-000 - Pouso Alegre /MG - BrasilTel: +55 (35) 3449-1200 - Fax: +55 (35) 3449-1224
Filial: Rua Dr. Virgílio de Carvalho Pinto, 551 - Pinheiros - CEP: 05.415-000 - São Paulo /SP - Brasil Tel/Fax: +55 (11) 2526-1200

Termo de Garantia

1. PRAZO E DETALHAMENTO

a) Os equipamentos Prática têm garantia legal de 3 (três) meses e garantia contratual de 9 (nove) meses, totalizando, um (1) ano, a partir da data de emissão da nota fiscal de venda, exclusivamente para o primeiro comprador. Se por quaisquer motivos, a Nota Fiscal não seja localizada, prevalece como data para início da garantia a data de fabricação do equipamento, constante na etiqueta indicativa.

b) Independente da instalação efetiva ou o período de utilização do equipamento o período de garantia é iniciado de acordo com a data da emissão da NF de venda.

c) Para instalação e entrega técnica dos equipamentos a Prática Produtos disponibilizará, sem custos ao cliente, uma visita única de um técnico autorizado e/ou próprio. No caso de necessidade de nova(s) visita(s) para finalização da instalação/entrega técnica, em função de não disposição dos pontos prediais sejam eles elétricos, de gás, hidráulicos ou de exaustão, serão de responsabilidade do cliente.

d) A Prática Produtos conta com uma extensa e qualificada Rede de Serviços Autorizados Prática – SAP. No entanto, se na cidade de instalação do equipamento ainda não houver um técnico autorizado, será acionado o serviço mais próximo e o deslocamento e outras despesas serão de responsabilidade do cliente.

e) Para a instalação dos equipamentos o cliente deverá providenciar todos os pontos prediais (água, luz, gás, terra e exaustão) descritos no croqui de instalação. Também deverá cuidar do deslocamento do equipamento até o local exato da instalação.

f) Alguns equipamentos Prática são considerados como portáteis, como os fornos Miniconv VP e SV e o Moinho MF80. Nesses casos, o deslocamento para a manutenção é de responsabilidade do cliente. O valor do deslocamento deve ser combinado com o SAP, ou o cliente tem a opção de levar o equipamento ao serviço autorizado.

g) A garantia somente cobrirá falhas originadas por matéria-prima, componentes ou fabricação.

h) A aplicação da garantia se dará através de manutenções, regulagens ou troca de peças defeituosas. As peças substituídas serão de propriedade da Prática, como objeto de análise.

i) Ocorrências em garantia não justificarão o aumento do prazo de garantia, troca do equipamento ou qualquer outro tipo de pleito.

2. RAZÕES DE EXCLUSÃO DA GARANTIA

a) Danos oriundos de transporte. O cliente deverá inspecionar a entrega do equipamento e acionar a transportadora no caso de irregularidades. Na instalação, o técnico deverá encontrar o equipamento em sua embalagem original, totalmente preservada.

b) Irregularidades na instalação predial.

c) Uso ou instalação em desacordo com o Manual de Instalação e Operação que acompanham o produto.

d) A não observação a detalhes de instalação, em desacordo com o Manual de instalação, como: chão desnivelado, instalação do forno ao lado de equipamentos que exalam gordura, calor ou partículas solida em suspensão, falta de circulação de ar, etc.
e) Danos e falhas decorrentes da não execução de limpeza do equipamento ou limpeza feita inadequadamente, danificando componentes, como: jogar água dentro do painel elétrico, etc.
f) Mudança das condições originais de instalação, como: distribuição elétrica, distribuição de gás, local de instalação, etc, executadas por técnicos não autorizados.
g) Uso de produtos agressivos ou abrasivos, impróprios para a limpeza, que possam manchar desgastar, riscar ou danificar acessórios ou componentes do equipamento.
h) Danos e falhas operacionais decorrentes de água com grande teor de cálcio, gás de baixa qualidade ou fornecimento de energia elétrica com oscilação de voltagem ou ruídos/interferência na linha de alimentação.
i) Ocorrências oriundas de descargas elétricas decorrentes da ação da natureza ou picos de fornecimento originados de geradores ou companhias de fornecimento.
j) Danos no equipamento ou seus acessórios, como: sensores de núcleo, placas eletrônicas, teclados e outros, em consequência de acidentes, maus tratos, operação incorreta, manuseio inadequado ou uso em desacordo com o manual de instalação e operação que acompanha o produto.
k) Tentativas de reparo por terceiros não autorizados, ou por utilização de peças e componentes não originais, independentemente dos danos ou defeitos terem sido provocados por este fato.
l) Componentes de consumo e desgaste, como luzes, vedações, correias, rolamentos, correntes, conjunto de lonas, etc., bem como, vidros e plásticos estão excluídos da garantia.
m) Falhas decorrentes de redes hidráulicas ou de gás pressurizados ou com dimensionamento inadequado, provocando a oscilação de pressão imprópria para o bom funcionamento do equipamento.

3. OBSERVAÇÕES E RECOMENDAÇÕES:

a) Oriente os operadores dos equipamentos, tendo como base o manual de instruções e operações do equipamento;
b) Certifique-se de que as instalações hidráulicas, elétrica, gás e exaustão sejam feitas por empresa ou técnico capacitado;
c) Antes de acionar a Assistência técnica, no manual constam algumas ocorrências que podem ser sanadas sem a interferência de um técnico.
d) O desgaste natural do equipamento não esta coberto pela garantia. Para garantir a produtividade e um melhor prazo de vida útil de seu equipamento, é fundamental a higienização diária de seu equipamento e sugerido que se faça um contrato de manutenção preventiva.

e) Para acionar a assistência técnica e mesmo para qualquer reclamação, comentário ou sugestão sobre os reparos prestados pelas Assistências Autorizadas, ligue grátis, durante horário comercial, no nosso serviço de atendimento ao consumidor: 35 3449 1200 – Opção 3.

Prática Produtos S.A.
CNPJ: 65134140/0001-06
CREA: 042896
Rodovia BR 459, Km 101 – Pouso Alegre – MG – CEP 37.550-000 – Tel./fax 55 (35) 3449.1200
www.praticabr.com – pratica@praticabr.com

Rev.: (3) 06/04/2015